



Porc Fricadelles



30 min 15 min 15 min **0** **381**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fricadelles

250 g **Chair à saucisse**
200 g **Pain de mie**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
4 tige(s) **Persil plat**
20 cl **Bière**
1 **Chapelure**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation des fricadelles

- 1 Mixer la viande.
- 2 Eplucher et hacher finement l'oignon.
- 3 Eplucher, ôter le germe et hacher finement les gousses d'ail.
- 4 Ciseler le persil.
- 5 Dans un saladier, mélanger la viande, l'oignon, l'ail et le persil.
- 6 Assaisonner.
- 7 Tremper la mie dans la bière puis l'essorer et la mélanger à la viande hachée.
- 8 Battre l'oeuf dans une assiette creuse.
- 9 Former des boudins de viande.
- 10 Les rouler dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
- 11 Faire cuire dans de l'huile chaude.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir avec du pain et des frites maison.